PANE E PASTA

PANE **PASTA**

	ACQUA	PROTEINE	LIPIDI	GLUCIDI	ENERGIA
PANE	31 g	8,1 g	0,5 g	64 g	276 Kcal
PASTA	12,4 g	10,8 g	0,3 g	82,8 g	356 Kcal

PANE

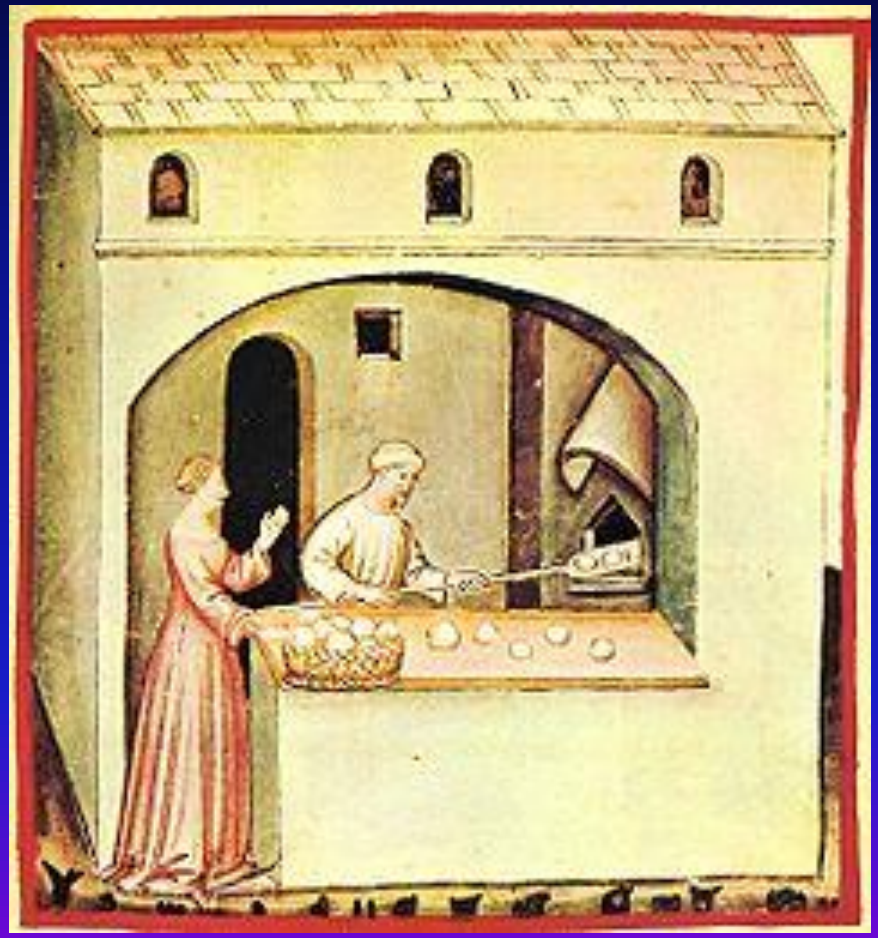
STORIA

PREPARAZIONE

VARI TIPI DI PANE

STORIA

Gli Ebrei mangiano pane azimo, "Matzah", in occasione della commemorazione dell'esodo dall'Egitto: l'uso del pane non lievitato è simbolo dell'accingersi a intraprendere il viaggio, data la rapidità della preparazione e la ottima possibilità di conservazione di tale tipo di pane.



PANE

PREPARAZIONE

IMPASTO

LIEVITAZIONE

PUNTATURA

COTTURA

SPEZZETTATURA
E FORMATURA

PANE

IMPASTO

L'impasto si esegue con macchine dette impastatrici. La temperatura della pasta viene regolata aumentando o diminuendo la temperatura dell'acqua.

PREPARAZIONE

PUNTATURA

L'impasto viene lasciato riposare. I tempi variano a seconda della ricetta e della forza della farina.

PREPARAZIONE

SPEZZETTATURA E FORMATURA

In questa fase l'impasto viene diviso in pezzi del peso desiderato questa fase viene effettuata a mano o con macchine chiamate spezzatrici o con gruppi automatici che oltre dividere l'impasto creano le forme.

PREPARAZIONE

COTTURA

La pasta assorbe dall'aria (induzione) sia dalla piastra di cottura (convenzione). L'acqua presente all'interno evapora in superficie questa dilatazione provoca un aumento del volume e l'idratazione della superficie permette di non seccare la crosta.

PREPARAZIONE

VARI TIPI

Arabo Fresco
Arabo Fresco conf.
Semola ½
Semola 1/2 conf.
Ciambella Semola
Ciambella Semola conf.
Semola 1 Kg.
Semola 1 Kg. conf.
Semola con Sesamo
Semola con Sesamo conf.
Semola con Olive
Semola con Olive conf.
Lingua Francese
Lingua Francese conf.
Rotonda 1/2
Ciambella 1K
Aff.to di Semola

PANE

PASTA

STORIA

PREPARAZIONE

TIPI DI PASTA

STORIA

Il vocabolo *pasta* viene dal termine *păsta(m)*, dal greco *πάστα* con significato di 'farina con salsa' che deriva dal verbo *pássein* cioè 'impastare'.

PASTA

PREPARAZIONE

CASALINGA

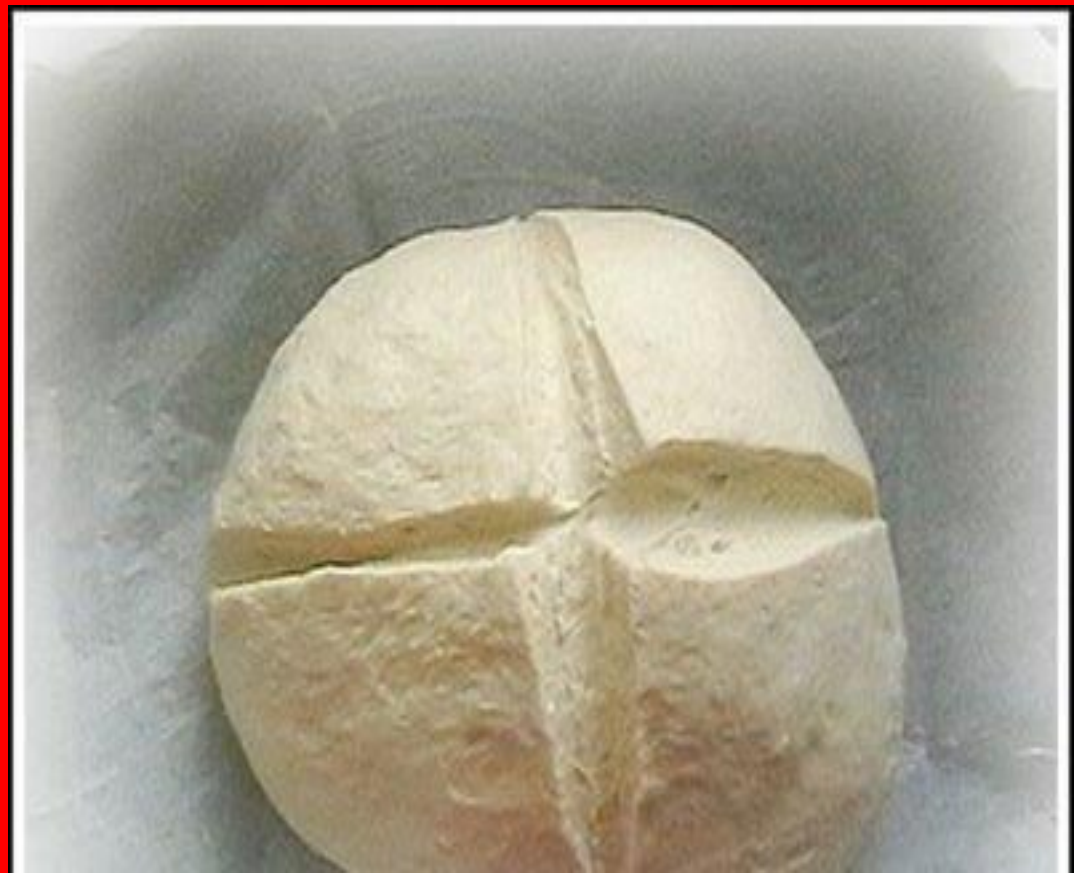
INDUSTRIALE

PASTA

LIEVITAZIONE

In questa fase le forme del pane raddoppiano o triplicano il volume. Il pane viene adagiato su assi in legno o teglie, il tempo varia a seconda della quantità e del tipo di lievito utilizzato.

PREPARAZIONE



PRODUZIONE CASALINGA

- Gli impasti casalinghi prevedono generalmente l'uso delle uova. Quando si stende la pasta molto sottile col mattarello su una superficie è possibile incorrere nel cosiddetto paradosso della pasta: infatti, se la pasta è umida si incolla facilmente al mattarello o alla superficie, e non si lascia stendere.

PREPARAZIONE

PRODUZIONE INDUSTRIALE

I processi principali della produzione della pasta sono:

- **Macinazione** del frumento
- **Impasto e gramolatura**

  La semola si impasta con acqua, in modo da legare l'amido ed il glutine; l'impasto viene poi amalgamato e omogeneizzato con una macchina chiamata gramola
- **Trafilazione**

  L'impasto viene poi estruso attraverso una trafilatrice, che ne imprime la forma desiderata. Se la trafila è in bronzo, la superficie della pasta risulterà lievemente rugosa, rendendo la pasta più adatta a trattenere sughi e condimenti.
- **Laminazione**

  (alternativo all'estrusione) L'impasto viene passato attraverso serie di cilindri contrapposti dalla distanza decrescente fino ad ottenere una sfoglia dello spessore desiderato. Tale sistema evita alla pasta la temperatura (80 c° o superiore) e la pressione (10 bar o superiore) cui è sottoposta la pasta nel processo di trafilazione/estrusione.
- **Essiccamento**

  A seconda dei tipi la pasta viene essiccata mediante aria calda, con tempi e procedimenti diversi. Per legge l'umidità finale non può superare il 12,5%, partendo da una percentuale di umidità pari a circa il 35%.
- **Raffreddamento e confezionamento**

PREPARAZIONE

VARI TIPI

Tipi di pasta
Lasagne strisce, Lasagne ricce, Fettuccine strisce, Tagliatelle strisce, Quadrucci, Taglierini strisce, Celentani, Pappardelle, Tonnarelli, Peperini, Zite, Maccheroni, Bucatini, Vermicelli, Cannelloni, Rigatoni, Mezze maniche, Fusilli, Maltagliati, Farfalle, Lumache, Conchiglia, Cannolicchi, Cappelletti

PASTA